

علم طبخ الاطعمة والاشربة والمزورات والمعاجين

از فروع علم طب است و آن علمی است که بحث میشود در آن از کیفیت ترکیب اطعمه لذیذه و نافعه بحسب امزجه مخالفه

از اسامی کتبی که در این فن نوشته اند

الفريد في ذكر الاغذية المفيدة — الغرض المطلوب

في تدبير المأكول والمشروب — كتاب الطبيخ

كتاب الطعام والادام — كتاب الاغذية والادوية

الذيل على كتب الطبيخ — رسالة في انواع

الاطعمة لابن سلطان الهندي

رسالة في الاغذية اللطيفة لابي الحجاج الاسرائيلي

شفاء الفؤاد

هو الرزاق

رساله در علم طبخ و غیره

[illegible]

قال ابن قتيبة [في] كتاب المعارف [illegible] كان خلف الاحمر [illegible]
[illegible] الاصمعي [illegible]
[illegible]

في كتاب المعارف لابن قتيبة
قصر عقد لدار المسمى
[illegible] ذكر فيه
ابو قرة الكندي اول قاضي
قضى بالكوفة اسمه
كنيته

[illegible]

بسم الله الرحمن الرحیم

آب نبات بنایی نبات را با آب بجوشانند هر گاه قوام بیاید که سیخ فولاد از طرف عقب بزنند همینکه قدری سرد شد با دست خورده خورده برداشته پهن کرده با دام تقشیر با پشت کارد رشته روی شیرا

بهم پاشند و اگر آب نبات قدری نگاهدارند عوض نبات قند بکار برند

آب گوشت خوب درست کردن آب گوشت این است که پیاز و سینه و غیره را در میان دیگ با روغن خوب سرخ کنند قدری

نخود یا غیره در پای آن ریخته قدری آب بریزند بعد ریخته بالای گوشت را آب گرفته بجوشانند تا پخته شود

بعد اگر ترشی خواسته باشند آب غوره یا غیره

ایضا کشک بادنجان هر گاه پختن کشک بادنجان را بخواهند بادنجان را پوست کنده در [illegible] ریخته بپزند

[illegible] سیر [illegible] ریخته [illegible] جوش بخورد [illegible] اگر [illegible] خوشمزه تر [illegible] هنا للآکلین

ایضا قورمه بدار گوشت را ریز کرده قدری سرخ نمایند [illegible] ریزه ریزه خورد [illegible] میان آن ریخته سرخ کرده آب ریخته

[illegible] قدری [illegible] در [illegible] خاصه [illegible]

بز قورمه گوشت بره را ریز ریز کرده روغن داغ کرده در میان [illegible] سرخ [illegible] آب ریخته

[illegible] تا جوشیده پخته شود [illegible] قدری سیر ماست داخل نمایند بهتر است و اگر عوض کره [illegible]

[illegible] کرده اول آب نموده میان دیگ بریزند سرخ شده روغن بیندازد بعد گوشت را در میان آن سرخ

آش جو گوشت قدری نخود با جو تقشیر کرده صبح قدری [illegible] سرخ کرده [illegible] چغندر

میان دیگ ریخته نیم پخت [illegible] گوشت [illegible] داخل نموده [illegible] شده بعد [illegible] بقدری که جو و گوشت [illegible]

مخلوط شده [illegible] حلیم شود بعد کشک [illegible] سیر داغ نموده بدوازند

آش رشته تره آش را ریز کرده [illegible] لوبیا و عدس و نخود هم [illegible] همینکه سبزی ریخته شد

ریخته بگذارند جوش بخورد بعد دیگ را از زمین گذارند لوبیا و غیره را ریخته بعد کشک [illegible] سیر [illegible]

باید وقت ریختن رشته [illegible] باشد [illegible]

آش ماست گوشت بره را [illegible] لپه هم ریخته بعد برنج ریخته [illegible] جوش خورد

بعد سبزی را ریخته [illegible] بعد ماست داخل [illegible] آش [illegible]

آش دوغ اگر بخواهند در وقت [illegible] برنج غلیظ [illegible] دیگ ریخته [illegible] جوش بخورد [illegible]

آش بلغور شبیه آش دیگر است ولیکن برنج بلغور را [illegible] بریزند

آش اوماج اول عدس را بار کنند و پیاز درست [illegible] ریخته بجوشانند بعد اسفناج [illegible] چغندر [illegible]

[illegible] بریزند تا پخته شود بعد ارد را خمیر کرده اوماج کنند بقدر ضرورت [illegible] ریخته [illegible] جوش داده [illegible]

آش رشته خمیر اول نخود را با تره آش [illegible] قدری گوشت کوفته [illegible] بریزند تا پخته شود بعد رشته تازه

داخل [illegible] بعد ماست سیر [illegible] آن ریخته [illegible] بعد قدری سیر داغ [illegible] ریخته روی آن [illegible]

آش رشک فرنگی قدری پیاز را سرخ کرده بعد رشک را [illegible] روغن [illegible]

بهم زنند تا پخته [illegible] تخم مرغ [illegible] شیر داخل [illegible] و بهم زنند تا داخل شیر شود بعد

[illegible] در حالت جوش ریخته بهم زنند تا داخل [illegible] شود و بعد در دیگ [illegible]

ظرفی [illegible] تخم و شیر ریخته شده است بریزند و بهم بزنند و بکار ببرند

اومت فرنگی تخم مرغ شکسته در میان ظرفی بهم زنند تا زرده و سفیده داخل هم شود قدری [illegible]

[illegible] بریزند و بهم زنند [illegible] روغن داغ ریخته [illegible] تا نیم بسته شود بعد [illegible]

روی دیگری همینکه خوب بسته [illegible] آن درست سفت نشده [illegible]

باقلوا درست کردن باقلوا بادام را مقشر کرده بگذارند خشک شود بعد خوب بکوبند [illegible]

[illegible] مغزهای کوبیده [illegible] بعد [illegible] خوب را [illegible] خمیر [illegible]

[illegible] روغن را داغ کرده [illegible] سرد شود بعد [illegible] روغن خوب [illegible]

[illegible] بعد بالای [illegible] آش را هم خوب [illegible] دیگر [illegible]

[illegible] مغز بادام [illegible] نصف شود [illegible] روی [illegible] خوب [illegible]

[illegible] مغز بادام [illegible] روی [illegible] خوب [illegible]

[illegible] روی [illegible] دیگر [illegible] روی [illegible]

تا خوب پخته شود باید قیمه را که نیمی را روی آتش گذارند اول لطیفه نوری بریزند و قدری شیره شکر زیاد و قوام بیاورند که
با روغن داغ شده و چاشنی نموده و ته [illegible] ریزه شده یعنی خاک [illegible] و دارچین [illegible] تا خوب دم بخورد

بارک بادنجان را روی آتش کرده کباب نمایند بعد از پخته شدن پوست او را کنده گوشتش را میان ظرفی با قاشق
انقدر بزنند تا مخلوط بهم و نرم شود بعد قدری آب لیمو یا آب غوره یا آب انار ترش با ادویه سیر کوبیده و چاشنی نموده
نمک فلفل کلپر و نعناع خشک زده صرف نمایند

ماس گوشت ران گوسفند را سرخ کرده بعد قدری آب ریخته در روی آتش بگذارند
آرام آرام بجوشد و سر دیگ را محکم بگیرند که بخار خارج نشود همینکه پخته شد قدری آرد برنج با آب
مخلوط نموده و چاشنی آب آن نمایند و گوشت ران را با کارد ورقه ورقه کنند در میان قاب بچینند
نیز بهمان قاب ریخته قدری سیب زمینی سرخ کرده و قدری زردک پخته و سرخ کرده و قدری اسفناج پخته
و با کارد کوبیده و خوب ریزه کرده و سرخ کنند و قدری سیب زمینی پخته تر و خمیر شده را [illegible]
در یک ظرف قاب گوشت بریزند تا هر کس از هر کدام میل داشته باشد بردارد و تنها صرف نماید
مثل این همین عمل را با گوشت ران بره شیری [illegible] پخته باشد نمود ولی در این صورت باید در میان دیگ
قدری آب کرده و گوشتها را که ورقه کرده اند نیز با نمک ریخته همینکه کرده داغ شد قدری آب کم میان آن ریخته
با فلفل و نمک بعد آرد برنج و ادویه با چاشنی آب آن کنند و زردک و سیب زمینی و غیره را بهمین طور در دور
پهلوی آن بگذارند

بورانی کلم قدری پوست کلم قدری را گرفته خود شیره را قیمه کرده میان آب ریخته بگذارند پخته شود بعد در
روغن سرخ کنند قدری تره و جعفری و کرفس خورد کرده قدری الگوشت ریخته [illegible] بجوشانند تا خوب پخته شود
بعد قدری قیمه آلو چاشنی کرده کشیده ماست ریخته بگذارند

بورانی اسفناج اسفناج را ریز کرده میان آب بریزند بعد آب آنرا افشرده ماست چاشنی نمایند و اگر
بخواهند بهتر شود بعد از کشیدن میان روغن سرخ کرده ماست زده بخورند

بورانی قارچ قارچ را پاک کرده ریز کرده سبزی سیر را قدری اسفناج ریز کنند با قارچ خوب سرخ نمایند
چند دانه تخم مرغ بریزند و بهم بزنند بعد اگر خواهند با ماست بخورند یا قدری ترش آبلیمو یا آب غوره بزنند

بورانی ممتاز قدری تره صحرائی با قارچ و قدری تره خانگی قدری اسفناج و پونه خوب پخته و نیم
کوب طوری کرده میان روغن سرخ نموده با ماست چاشنی نمایند در حین سرخ کردن چند دانه تخم مرغ بهم زده
و چاشنی نمایند

بورانی کنگر اول کنگر را پاک کرده سرخ کنند میان آب ریخته بعد برداشته خوب [illegible] با ماست چاشنی نمایند

برای قارچ هم همین قرار است

بستنی گرم قدری شیر میان ظرف پاکی ریخته روی آتش گذارند قدری نشاسته با [illegible] شیر حل نمود
قدری آب سرد حل کرده داخل شیر نموده و بقدری که لازم است قند ریخته و بقدر [illegible] آرام آرام
کشیده و چند دانه بادام تخم هم میان [illegible] شیر گشته که طعم شیره [illegible] بادام [illegible] تخم مرغ [illegible]
شیر نمایند و بجوشانند تا پخته بگیرد غلظت [illegible] بعد برداشته روی آتش [illegible]
زرده تخم مرغ [illegible] در میان دیگ [illegible] در میان ظرف [illegible]
کم کم داخل نموده بهم بزنند تا خوب مخلوط شده زرده تخم داخل لعاب شود بعد از آن لعاب را کم کم
داخل دیگ نموده کم کم بهم بزنند [illegible] لعاب [illegible] زرده تخم مخلوط شود بعد روی آتش [illegible]
[illegible] از حدت جوش [illegible] بعد از آن در میان [illegible]
ریخته در جای خنک [illegible] بسته شود [illegible] مصرف نمایند
با آب [illegible] خوب پخته و صاف کرده [illegible] در میان [illegible]
آب [illegible] جوشیده صاف کرده و سرد شده بریزند در این صورت شیره [illegible] لازم نیست
[illegible]

پلک [illegible] [illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]

چند بار این روغن را و کفته تا خوب پخته شود وقت دم داشتن روی هر پارچه لقمه بادام و کشمش
و اسکی جعفری خورد شده بگذارند اگر سیب زمینی هم خواسته باشند پوست کنده باید قبل از وقت نیم پز
آب پز کرده بعد در میان همان تابه به ترتیب پخته شود پس از دم کشیدن بعد سیب را پوست
تابه را چهار پنج دقیقه سرخ شود همراه ترتیب صرف شود بعد قدری زعفران آب کرده
بریزند و با روغن تا به جوش آید نان اگر گوشت که اصطلاح فرنگیها است خوب میشود هر دو نوع

برانی بادنجان پوست آنرا گرفته ورقه نموده نمک پاشیده تا تلخی و آب آن کشیده شود بعد با
تخم مرغ زده و روغن سرخ کنند اگر گوشت بریزند تا پخته شود بعد ماست زده کشنیز و لگر کوبیده
کشک با سیر بعد در پخته شدن بریزند و کشش کنید و در لگن بریزند

بورانی کدو و خیار مثل بادنجان است

پلو ماش تعبیه بهمین طور است که در پلو رشته ذکر میشود ولی باید ماش را پوست کند با
که ماش را و ... میان مجموعه ریخته با ... کرده ... بعد قدری سر آنرا ... تا ...
دست بدن آهسته مالیده

پلو رشته ده سیر برنج پخته یک سیر عدس پنج سیر رشته خشک و کشمش و آلو
برنج را که پوست ... همینکه ... و صاف کردن برنج رشته را
ریخته یک جوش خورده ... صاف نموده دم گذاشته

پلو شوید شوید را ریز کرده شسته و باقلا تازه را پوست کنده و ... برنج
میان برنج ریخته تا برنج پخته شود و خوب ... بعد صاف نموده ادویه داخل نموده
دم بگذارند و اگر باقلای کهنه و خشک شد اول باقلا را پخته بعد داخل نمایند

پلو سیر سبزی سیر را ... مثل عمل نمایند و سرهای سیر را با ریسمان کشیده وقت دم
کردن بالای پلو گذارند سبزی پلو یعنی تره پلو و ... پلو هم به همین قرار است

پلو پاچه پاچه های پخته را عوض گوشت در میان پلو گذارند خوب میشود

پلو کلم قمری

پلو کلم قمری مثل سایر پلوها است اینکه کلم قمری را پوست کنده و قیمه نموده سرخ کنند و پخته
وقت دم کردن پلو کلم را با قیمه کوفته پخته لابلای پلو بریزند و ادویه بزنند

پلو بادنجان اول بادنجان را پوست کنده و مثل قیمه خیلی درشت قیمه نموده و سرخ کنند
قدری ... هم او را سرخ کنند در وقت دم کردن پلو با قیمه گوشت بالای آن ... گذارند — قدری زعفران و ادویه

پلو ته چین گوشت های بارک بره را لای ... و ... در میان ماست ... قدری نمک
و نمک داخل نموده بگذارند بماند وقت دم کردن پلو از زیر قدری پلو در میان دیگ بریزند
بعد گوشتها را با ماست از روی برنج بچینند باقی برنج را بالای آن ریخته دم بگذارند

پلو قورمه بطریق دیگر گوشت بره را خورد کرده در دیگ با آب با زعفران بگذارند
با قدری نمک و فلفل بعد از آنکه گوشت خوب پخته شود و آب آن تمام شود بعد قدری کره ... بمال
در دیگ ریخته و قدری پیاز خورد کرده میان آن ریخته گوشت را بالای آن کره قدری سرخ نمایند
همینکه قدری سرخ شد از وقت ماست که از کیسه گرفته شده ... بالای آن ریخته ...
یک دو جوش بخورد با کفگیر بهم زنند گوشت ... بعد ... میان کاسه ...
آن را روی پلو بکشند و ...

ترشی آلات

فلفل فرنگی فلفل فرنگی کوچک را در میان آب نمک ریخته بعد از یک هفته یا ده روز ...
آب نمک را عوض نمایند بعد از آب نمک در آورده ... در میان سرکه داده بعد از آن در میان سرکه در آورده
میان سرکه ریخته ... زرد و سبز و سرخ میشود

بطریق دیگر فلفل فرنگی را میان آب جوش بیندازند ... بعد میان کیسه ...
آب ... آب را عوض نمایند بعد در میان سرکه ریخته بجوشانند آن سرکه را ...

ترشی هفت بیجار علیحده ریز ریز

کرفس	تره	جعفری	مرزه	ترخان
نعناع	ریحان	فلفل فرنگی	برگ کلم داده	قدری بادرنجبویه

اینها را [illegible] کرده سرکه بریزند

ترشی گردو گردوی کوچک هنوز پوست نبسته است آورده میان آب ریخته پس کوبیده رویش را با نمک یا چوب میزنند. در میان آب قدری جوشانیده یک دو روز در میان آب سرد نگاه دارند و آبش را روزی دو عوض نمایند بعد از آب درآورده یک شب نگاه دارند تا خوب برود میان سرکه شیره بریزند و قدری زنجبیل و سیاه دانه و گلپر و ریشه [illegible] کوبیده میان سرکه بریزند و جای خنک نگاه دارند

ترشی بادنجان میان بادنجان را چاک کرده و شسته و شکافته بعد میان آب یک دو جوش [illegible] بعد نمک که انداخته آبش را در دست بگیرند بعد سرکه ریخته ترشی نمایند و [illegible] پاک شده میان شکاف بادنجان نگاه دارند قدری سیاه دانه و نعناع خشک هم بریزند [illegible] کوبیده ریشه [illegible]

ترشی خیار خیار پاک نموده میان کوزه ریخته سرکه بالای آن بریزند قدری نمک هم بریزند

ترشی چغاله بادام میان سرکه ریخته نمک بعد از چند روز سرکه را عوض نمایند قدری [illegible]

ترشی پیاز پیاز را پوست کنده از سر چهار شکاف نمایند بعد میان آب نمک صاف کرده آبش را نگاه دارند تا ده روز [illegible] بعد برداشته میان آب شیرین نگاه دارند تا سه روز روزی سه مرتبه آبش عوض نمایند بعد برداشته نگاه دارند تا آبش برود سرکه ریخته و قدری نمک بریزند

ترشی سیر ته سیر را با جا گرفته با همان پوست خودش از آب های نمک که انداخته یک ده روز [illegible] نگاه دارند بعد برداشته سرکه بریزند یک دو مرتبه هم از یک ماه تا چهل روز سرکه را عوض نمایند

ترشی موسیر از آن هم مثل ترشی پیاز که دیگر عمل نمایند

ترشی شبید ساقه شبید را گرفته پوست روی آن را گرفته خورد خورد کرده نمک و سرکه روی آن بریزند

ترشی گلپر ساقه گلپر را گرفته پوست روی آن را مثل شبید گرفته عمل نمایند و غنچه های گلپر هم [illegible] خوب میشود به همان طور بریزند

ترشی کنگر کنگر را در میان آب گرم یک دو جوش داده بردارند آبش را گرفته میان سرکه بیندازند

ترشی قارچ قارچ را [illegible] گرفته و جوشانیده آبش را گرفته سرکه بریزند

از آلو

ترشی ترخان ترخان را پاک کرده میان سرکه بریزند

ترشی لیمو لیموی تازه را آورده با سنگ با پوست زرد آن را بسایند بعد نمک پاشیده آفتاب نگاه دارند بعد از یک روز در میان سرکه اندازند

ترشی به به را آورده یک جوش داده [illegible] سرکه بریزند

ترشی حطی

تمر هندی یک من	فلفل ۵ مثقال	[illegible] مثقال نیم	دار فلفل مثقال نیم	فلفل فرنگی ده دانه
جوز بوا ده دانه	تخم گشنیز زیاده ۱۰ مثقال	تخم خشخاش ۵ مثقال	خردل ۵ مثقال	[illegible] ۵ مثقال
زنجبیل ۳ مثقال	لیموی عمانی [illegible] دانه	سیاه دانه [illegible] ۵ مثقال	رازیانج ۳ مثقال	سیر قیمه کرده ۳ دانه
گلپر ۵ مثقال	دار چینی چهار مثقال	سرکه ۵ من	نمک به قدر کفایت	

اجزا را نرم کرده داخل سرکه نمایند تمر هندی را پاک نموده با سرکه کوبیده نمایند [illegible] داخل [illegible]

اقسام حلوا

حلوای زردک پوست زردک را گرفته و ریشه های آن را درآورده [illegible] بعد میان آب خوب جوشانیده می پزند بعد خوب میکوبند بعد قدری آرد برنج را در میان روغن سرخ نمایند بعد قدری [illegible] شکر را با زردک با مغز ها میان آب کمی ریخته بهم زده میان آرد برنج بریزند قدری جوشیده [illegible] روغن [illegible]

حلوای نشاسته نشاسته را با شیره شکر داخل نموده خمیر [illegible] نمایند بعد میان روغن داغ ریخته بهم زنند [illegible]

حلوای برنج آرد برنج را میان روغن داغ ریخته و شیره شکر داخل نموده بهم زده [illegible]

حلوای آرد روغن را داغ کرده آرد را در میان آن ریخته بهم زنند [illegible] سرخ شود [illegible]

داغ کنی ... ریخته بر رو دارند

بعد از آن دلو همان طریق سرخ کرده بعد شیره شکر وغیره بمیلش ریخته بهم بزنند و در وقت زعفران هم بریزند

حلیم بادنجان

حلیم

گوشت و عدس را با هم کوبیده خوب بپزند بادنجان را پوست کنده سرخ نمایند گوشت را ریشه ریشه کرده با بادنجان بهم بزنند خوب در وقت هم مخلوط شود بعد داغ کنی هم ... قدری ... و فلفل زده میان دیگ ریخته با گوشت را داغ ... روی آتش بگذارند که جوش بیاید ... آب ... بقدری در حالت جوش بزنند تا خوب پخته و داغ هم ... حلیم شود بعد کشک ... نمایند ... باید ... که جوش بخورد ... وقت کشیدن نعنا داغ بالای آن بریزند

حلیم مرغ

حلیم

مرغ چاق خوب را با آب خوب پخته و عدس هم پخته بعد از آن استخوان مرغ را درآورده ریشه ریشه نمایند بعد در میان آب ... ریخته بکوبند و خوب بهم بزنند تا درست مخلوط شود بعد کشک ... و سیر داغ ... نمایند وقت کشیدن نعنا داغ بریزند

اقسام خورش

خورش قیمه کباب

شاه عباسی ... درخت تبریزی را است که ... است گوشت نرم خوب مثل کباب خرد کرده یک دانه گوشت ... دنبه ... پوست کنده کوچک درست نمایند بهمین طور تا سیخ زده بعد ... و نمک ریخته در میان دیگ چیده و آب و روغن ریخته آتش بیاید تا بجوشد و پخته شود همینکه نیم پخت شد قدری آب ... یا آب غوره ریخته بگذارند خوب پخته شود و آتش را کم کنند و وقت کشیدن میان آن ... زرشک و سماق ... روی آن ... نمایند

خورش قلیه

مسمای ... قلیه و مسمای ... سیب زمینی را ... وقت پختن ... درست کنند و سرخ کرده داغ نمایند

خورش رشتی

شیر ... خرد کرده سرخ ... قدری تازه ریخته ... نمایند

...

... خوب پخته شود آب او کشیده روغن بزنند بعد چند دانه تخم مرغ شکسته بگذارند

خورش غوره اوج

مرغ را سرخ کرده و پخته آب لیمو قدری ادویه ... و سیر کوبیده داغ نمایند ادویه و زعفران زده بریزند بعد ... تخم داغ نموده ... قدری آب لیمو ... داغ نمایند

خورش کوفته فسنجان

اول گوشت را کوبیده ... پخته کوبیده مخلوط نمایند کوفته ... میان آب ... بعد ... سرخ نمایند بعد ... جعفری و کمی نعناع ... خوب ... سرخ نمایند بعد کرده ... کوبیده سرخ نمایند بعد آب ... ریخته همه را مخلوط کنند تا بپزد و وقت کشیدن چند دانه تخم مرغ ... روی آن بشکنند

خورش چغاله بادام

گوشت را سرخ کرده قدری ... جعفری و قدری نعناع قدری ... سرخ ... داغ ... گوشت ... همینکه ... چغاله ... بریزند ... و وقت کشیدن چند دانه تخم مرغ ... روی آن بشکنند

انواع دلمها

دلمه بادنجان

بادنجان ... حالا که ... در میان آب داغ قیمه پخته و برنج آب کشیده ادویه و زعفران داغ کرده میان بادنجان پر کرده میان دیگ چیده قدری روغن ... ریخته ... زعفران

دلمه برگ

گوشت قیمه کرده و برنج خام ... پیاز خرد کرده ... میان برگ ... پیچیده در میان دیگ چیده ... خوب پخته شود ... سرکه شیره ... روی آتش سرکه شیره بریزند والسلام

دلمه سیب و به

مثل دلمه بادنجان است بی تفاوت

دنبه جگر

جگر سیاه گوسفند را با دنبه درست در میان آب بریزند ...

که نیم کوبیده شود بعد نمک و فلفل و ماست داخل نموده بزنند و لوک زنند

درهم جوش گوشت را بار کرده برنج و سبزی تره و لپه خیسانده باشد همان طور [illegible]
نخود و ماش [illegible] پخته بریزند [illegible] درست که سرخ کرده میان آن ریخته [illegible]
[illegible] دم کرده بعد برداشته کشک ریخته جوش [illegible] داغ و نعنا داغ ریخته [illegible]

دمسم برانی قدری تره صحرائی با قارچ قدری ترخان قدری اسفناج و پونه خوب پخته
[illegible] کرده میان روغن سرخ نموده داخل ماست نمایند در میان سرخ کردن [illegible]
تخم مرغ نیمبرو ده داخل نمایند

اغذیه فرنگی و غیره

رشته رشتی آرد برنج اگر نباشد آرد گندم را با زرده تخم مرغ خمیر کرده قدری آب روی آن بریزند
قدری که خمیر نه خیس شود در همان حالت [illegible] بعد با دست بقدری بهم بزنند که [illegible]
[illegible] شده بعد پهن [illegible] روی آتش گذاشته داغ نمایند بعد [illegible] انگشت [illegible]
آن زده [illegible] قدری [illegible] رشته های آن در انگشت باریک شود بعد [illegible]
و دست [illegible] بعد برداشته در [illegible] بعد [illegible] روغن [illegible]
ریخته داغ نمایند [illegible] روغن زده [illegible]

زبان گاو زبان گاو را [illegible] کم بعد نمک و [illegible]

ژله با بادام خورده شود چند دانه پاچه گوسفند پاک کرده [illegible]
و آتش [illegible] بعد برداشته آب [illegible] در کاسه ریخته [illegible] قدری سرد شود
آن [illegible] کاسه بسته شود بعد روغن آن را [illegible] کاسه بگیرند قدری گوشت سینه مرغ [illegible]
پخته [illegible] قدری [illegible] پخته [illegible] کرده [illegible] قدری [illegible] مرغ [illegible] پخته [illegible] و قدری [illegible]
پخته و قدری نمک و فلفل میان آب خالص پاچه ریخته میان قالب مخصوص [illegible] بریزند
و قالب [illegible] میان کاسه کوچک با ماست قدری [illegible] و [illegible] در جای خنک
که بسته شود بعد از قالب با کاسه میان [illegible] گذاشته صرف نمایند

ژله شیرین [illegible] بعد از صرف [illegible] پاچه های دست گوسفند را که [illegible]
بقدر ده [illegible] خوب پاک و تمیز کرده بقدری بریزند که پاچه ها از هم بپاشد و آتش [illegible]
[illegible] نمک نباید ریخت در دیگ تمیز بار کرده تا [illegible] همان قدر آب پاچه
لازم است [illegible] آب پاچه هر قدر ممکن است غلیظ تر بعد [illegible] روی آن [illegible]
[illegible] گرفته [illegible] قدری [illegible] مخصوص [illegible] درست [illegible] استعمال
نمایند در ظرف [illegible] آب [illegible] پاچه [illegible] تا خوب
[illegible] داخل آب پاچه [illegible] آب پاچه [illegible] داخل [illegible]
[illegible] صاف [illegible] بعد [illegible] قدری آب [illegible] غلیظ
یا آب نارنج یا آب لیمو [illegible] انگور [illegible] درست [illegible]
داخل آب پاچه [illegible] میان قالب مخصوص بریزند در جای خنک [illegible] بسته شود [illegible]
ژله شیرین [illegible] قدری شیر [illegible] داخل [illegible] قالب [illegible]
تا در وقت ضرورت بمصرف رسانند

سکنجبین و سایر شربت الات شیر و شکر را صاف کم [illegible] باشد
بعد [illegible] هر چه [illegible] داخل [illegible] قوام [illegible]
[illegible] سکنجبین [illegible] سرکه [illegible] دانه [illegible] در میان آتش [illegible]
سرخ کرده [illegible] در میان سرکه [illegible] سرکه [illegible] بجوشد [illegible]

ساک اسفناج را پخته [illegible] کوچک در میان اسفناج ریخته بعد [illegible]
ظرف [illegible] ریخته [illegible] بار شود [illegible] دیگ [illegible]
در آخر [illegible] داغ [illegible] دیگ [illegible]

سیراویج گوشت را [illegible] سرخ کرده بعد [illegible] و چغندر [illegible] و غیره

نیم ساوری خوب ریز کرده سرخ نمایند قدری ارد و برنج میان هر دو که خواهند خمیر نمود با سیر کوبیده بعد از کشتن
گوشت و سبزی میان آن ریخته تکرار خوب خمیر خورده اش کم شود بعد چند دانه تخم مرغ را در ظرف
شکسته بهم زده داخل کرده خوب مخلوط نمایند اگر بخواهند با بادام تخم بزنند قدری آب در او ریزند
اگر قدری فلفل تازه با لوبیا بریزند بهتر میشود لکن گوشت نیم کوبیده ۴ ای کچیک درست نمایند

سالونه مرغ بلادی

بعد میان روغن سرخ میکنند بات لو که از جنه خوب سفت شود
بعد قدری فلفل قرمز کوبیده با ادویه و نمک و غیره میان بات داخل کرده در حالیکه مرغ سرخ
شده است میان دیگ بریزند یک دو جوش بخورد بر دارند

سیب زمینی دو قسم

قسم اول سیب زمینی را آنچه درست کنند پوستش
با قدری شیر و کره بهم زده خوب نرم میسایند از وقت میان آرد می خوابانند در اطراف
ارد ورز بعد تکه تکه با کارد بریده میان روغن از هر جنبه کو کو سرخ کنند

قسم دویم

سیب زمینی را آنچه درست کنند از قرار لست مثلا دو سیر سیب زمینی
دو سیر خشک داخل کرده درست کوبند بعد چند دانه تخم مرغ میان آن داخل کرده خمیر نمایند
بعد باورند بعد خمیر از آن مثال تایچ قوی درست کرده میان روغن خیلی داغ سرخ نمایند

سوس ماسولوز که با ماهی سرد و گرم صرف میشود

نصف یک قاشق سوپ خوری ارد زرد سفید در میان دو سیر کره تازه ریخته با قدری شیر با سیر شیر
خوب بهم زده مخلوط نمایند اگر ارد زیاد قدری سرخ نمایند طعم خامی نه دهد آنوقت چند دانه
زرده تخم مرغ بهم زده نیز داخل کرده با قاشق تمامی بهم زنند که شل حمیر قوام بیاید بعد با ماهی صرف نمایند
و لکن اگر بخواهند قدری خردل نیز داخل نمایند که تند شود و همچنین آب لیمو نیز نمکی داخل نمود

سوس با کمان قرمکی نخته که الکن در زمستان و غیره

با دنجان ۴ را خوب پاک نموده میان پارچه نازک سفید ریخته با دست بمالند تا آب آن لجن بیرون آید
بعد آب از میان دیگ ریخته بقدری بجوشانند که خوب قوام بگیرد بعد برداشته نمک در ظرفها
یا شیشه‌ها ریخته و با پارچه نازکی روی آنها بسته آویزند که گرد و خاک به آن نشیند و در وقت لزوم آب بگیرند
بعد میان شیشه با کره ریخته سر از آن محکم نمایند که هوا داخل نشود و در وقت ضرورت بکار برند

سوس سفید جهت کباب مرغ و غیره

بعد از کباب مرغ دو چهار لوبیا بعد در شیر
که لوبیای فرنگی سکوچه خوب نرم کوبیده و از الک باریک در آورده قدری کره داغ کرده قدری آرد
در آن ریخته کوبیده از لوبیا لوبیا هم با آب مخلوط نمایند که و داغ ریخته بقدر تکاف فلفل و نمک
زده بجوشانند بلعاب بیاید و اگر کمی آب لیمو و چند برگ جعفری خرد کرده با قدری نمک کو در داخل سوس ریزند
داخل نمایند جمع میشود

سوس دیگر

بادنجان پخته خورد و با نامار و به با مخلوط دیگر ترتیب داده و آب طور است دارد
در میان دو قسمت سالادی شیر و آب جمع نموده بریزند در آن صورت نمک و فلفل و جعفری و کو در سبز
ساده صرف شود

سوپ با قسام مختلف

گوشت با سبزه و غیره از خود بعلاوه و سبزی زمین آن گوشت با گرده
بقدری جوش داده که گوشت آن کاملا ریشه شده و از مصرف خارج شود بعد آب آن را در ظرف صاف نموده
در ظرف دیگر ریخته مجددا سر دیگ شود بعد از آن چربی روی او را گرفته آب آن را نگاه داشته شود او را
کمال سرد نگاه میدارند در وقت ضرورت بقدر کفایت از آن برداشته میان دیگ گرم نمایند
لکن کو اهنه قدری رشته فرنگی میان آن ریخته چند دقیقه جوشیده یک دو دانه تخم مرغ
در خارج زده نزدیک گشته میان آن ریخته خوب بهم زده بر دارند

قسم دیگر

بادنجان قدری زردک نیز قیمه کرده با قدری حلقه پاره میان آب ریخته
بقدری بجوشانند که همه پخته شود بر دارند و صرف نمایند

ایضا

بادنجان کلم برگ با قیمه خورد کرده با زردک بریزند و بعد بادنجان قدری آب در آن بار کرده

داغ می‌نمایند که چند دقیقه ما بین جوشیده طعم خامی او برطرف شود هنگام کشیدن قدری آبلیمو میان آن بریزد

و آب آن را کم و زیاد ترش نشود بلکه همان طعم آبلیمو کافی است

شیرینی و غیره

شیرینی لشکری مغز بادام مغز پسته بلا ... قدری مغزها و قند داغ می‌نمایند بعد با شیره شکر خمیر نموده و ورز میدهند بعد میان مجموعه پهن کرده ... بریده خوردنش را بگیرد

شیرینی سیب یک چارک سیب درست کنند خرد کرده میان شربت قند ... که خوب جوش بخورد بعد از آن با حلو صافی درآورده بعد قدری بادام مغز خلال کرده ... دو هفته بماند با قدری پسته نهاده و یک رگ قند شکر را آب کرده بقدری هم بزنند تا خوب بسته شود بعد سیب را وقتی که اگر چه در میان ... آتش گذارند و در ... هم بزنند تا خوب بسته شود ... بعد بماند آن ریخته کوبیده بقدری که آب را به سیب کشیده شود از وقت بادام پسته را با مغزها نیم‌کوب داغی نموده یک ... کرده بعد بر روی ... تمام شیرینی را که روغن مالیده باشد بریزد با پسته ... باید در وقت جوشیدن اجزا ... هم بزنند تا دیگ بسته نشود

شامی کباب گوشت را قیمه کرده با لپه قیمه ... کرده بعد ... همان گوشت را از روغن قیمه را با لپه خوب کوبیده قدری زرده تخم مرغ داخل آن نموده بعد بقدری که می‌خواهند ... داغ شده ... سرخ شود بعد از روغن را سرخ کرده ...

شله قلمکار گوشت را بار کرده لوبیا و ماش و نخود جای دیگر بار کرده ... پخته شد برنج را بریزد ... جوش بخورد ترخان و مرزه تازه خالص ... کرده بریزد

~~گوشت پخته شد برنج را بریزد ... جوش بخورد ترخان و مرزه خالص ... کرده بریزد~~

لوبیا و غیره را پخته با کفگیر مثل حلیم بهم بزنند تا خوب بهم خورده مثل حلیم شود بعد ... شیر ... نمایند بعد ... داغ ریخته بگذارند

شله بلغور یعنی ماهیچه شله ترخان و ... قدری مرزه ... بلغور ... گوشت ... پخته شود ... قورمه قلیه ...

... کرده بریزد ... بریزد و نزدیک روغن پیاز داغ ... عین ...

شله ماش ماش را خوب تمیز ... بعد قدری برنج و کلم قمری خرد کرده ... قدری ترخان داخل نموده گوشت یا قیمه ... ریخته بجوشانند تا خوب پخته شود قدری پیاز داغ داخل کرده ...

اقسام خورش و بعضی حلویات

طاس کباب گوشت را نازک ورقه کرده میان دیگ یک لا گوشت چیده یک لا پیاز و نمک و فلفل و ادویه و سماق یا لیموی خشک ... بپاشند به همین ترتیب تا بالای دیگ ... روغن با آب بریزد جوشیده تا پخته شود

فسنجان مرغ یا گوشت را سرخ کرده بادمجان هم پوست کنده سرخ کرده مرغ را بار کرده بعد بادمجان را با ... مغز گردو کوبیده و قدری بادمجان داخل کرده و ادویه زده ... قدری رب انار در دیگ ... بریزند ...

قرص لیمو ... قدری ... لیمو ... میان ... ریخته ...

قورمه آب‌دار گوشت را ریزه قدری سرخ نموده بعد از آن ریزه ریزه خرد کرده سرخ کرده آب ریخته با لوبیا بعد از پختن قدری لیمو یا ... دیگر بریزد ... کرده

قلیه اسفناج گوشت را ریز کرده یا کوفته ریزه کرده پخته سرخ نمایند بعد اسفناج ... قدری لپه در آن ریخته بگذارند تا جوشیده پخته شود بعد آب غوره یا لیمو یا هر چه که خواهند بریزند

قورمه سبزی گوشت را خرد کرده با روغن خوش سرخ نموده بعد تره و ... ریز کرده ... سرخ کرده ... دیگ ریخته قدری لوبیا هم ریخته بگذارند جوشیده پخته شود لیموی خشک ... قدری ... نزدیک روغن دیگ بریزد تا ترش شود

قورمه رستانی گوشت را خرد کرده ... تا نیم پخت شود بعد آب گوشت ... قدری روغن دنبه و پیاز خرد کرده بریزد تا گوشت سرخ شود بعد میان ... ریخته ... بالای آن گوشت بریزند

را خوب گوشت را بگیرد

قیمه صحیح گوشت را قیمه کرده در میان دیگ با روغن خورش سرخ کنند قدری لپه ریخته بعد از سرخ شدن آب اورده لپه ادویه و زعفران زده بگذارند بجوشد تا پخته شود و ادویه زده زرشک زنند لیموی خشک کوبیده یا لیمو [illegible]

با آب لیمو زده و بادنجان سرخ کرده بریزند دم بگذارند تا پخته شود

قورت آب بادنجان را درست کنند سرخ کرده میان آب پخته شود آب او کشیده روغن سفید بعد کشک سائیده ریخته و کشک خورده سیر داغ نعنا داغ ریخته قیمه پخته بالاش بریزند

قورمه شوربالی تره خورد کرده قورمه [illegible] بار کرده قدری برنج ریخته کوبیده [illegible] زعفران فلفل و نمک ادویه بزنند همینکه پخته شد وقت کشیدن چند دانه تخم مرغ میانش شکسته بهم بزنند

اقسام کوکو و کباب و کوفته

گوش فیل آرد سفید خیلی خوب را در لگن ریخته روغن را داغ کرده [illegible] قدری شیر [illegible] بعد آرد را با روغن خمیر کنند [illegible] خمیر خیلی سفت بعد زرده تخم را [illegible] ریخته و ورز [illegible] خمیر را قدری نرم کرده [illegible] بعد بکارد مربع مستطیل ببرند بعد [illegible] کوفته [illegible] دو طرف [illegible] ده شود [illegible] بعد [illegible] روغن [illegible] در بادیه [illegible] سرخ کرده بیرون بیاورند [illegible] نرم [illegible] و اگر کوبیده [illegible] [illegible] درست کنند [illegible] گوش فیل را [illegible] نارنج کوبیده [illegible] کوفته کوبیده پر کرده روش [illegible] آورده [illegible] روغن سرخ کرده

کله پاچه کله پاچه گوسفند را پاک کرده [illegible] گوشت [illegible] شب [illegible] صبح [illegible]

کوفته اززمان گوشت کوبیده با لپه پخته با گوشت کوبیده قدری نان [illegible] کوبیده داخل [illegible] و قدری تخم مرغ شکسته بریزند [illegible] برنج آب [illegible] و ادویه و زعفران زده گلوله نموده [illegible] روغن سرخ کرده قدری ادویه [illegible] روغن زده [illegible] آب ریخته کوفته [illegible] بپزد

کوفته [illegible] اصفهانی گوشت را خوب کوبیده [illegible] بعد ادویه [illegible] برنج [illegible] کرده داخل نموده و قدری لپه پخته [illegible] داخل تخم مرغ داخل [illegible] بعد [illegible] گوشت را [illegible] میان دستمال [illegible] میان کوفته تخم مرغ [illegible] [illegible] خوب [illegible] در [illegible] هر چه [illegible] بگذارند [illegible] جوف او بگذارند و در میان دیگ بگذارند [illegible] در میان دیگ آب [illegible] و روغن داغ کرده [illegible] کوفته [illegible] بعد [illegible] قدری تره [illegible] کرده [illegible] روغن [illegible] بریزند

کوفته قلقلی گوشت کوبیده و نخود را کوبیده ادویه و تخم زده بعد [illegible] گرد کرده در میان دیگ آب داغ [illegible] بعد [illegible] تا خوب پخته شود بعد در آورده میان روغن داغ کرده [illegible] سرخ کرده بیرون آورند [illegible] همان روغن ریخته آب ریخته [illegible] و اگر بخواهند [illegible] قدری تره و سبزی خورد کرده و با او سرخ کرده میان دیگ ریخته بعد [illegible]

کوکو سبزی تره را ریز کرده قدری نان خشک [illegible] کوبیده داخل کرده و قدری تخم مرغ [illegible] خوب [illegible] شود روغن را میان تابه داغ کرده بریزد میان تابه [illegible] پخته شود بعد [illegible] پارچه بریده [illegible] تا آن روش هم پخته شود بعد بردارند

کوکو سیب زمینی سیب زمینی را [illegible] کنند [illegible] خمیر شود بعد ادویه زده تخم مرغ شکسته [illegible] کوکو سبزی [illegible]

کوکو بادنجان [illegible] کوکو سیب زمینی است [illegible] بادنجان پخته پوست کنده و [illegible] و قدری سرخ نموده [illegible] ادویه [illegible] مثل کوکو

کباب فرنگی گوشت نازک خوب [illegible] گوسفند [illegible] بار کرده [illegible] کوبیده نان خشک قدری کوبیده [illegible] تخم مرغ [illegible]

گوشت با پیاز ریزه نموده تخم مرغ آلوده کرده نان خشک کوبیده را بالای آن پاشیده روغن در تابه کرده گرم شده

داغ شود گوشتها را لوا کرده که سرخ شود بکار برند

کوفته کباب گوشت را خوب کوبیده بعد بقرار معمول پهن کرده میان آب جوش بریزند تا پخته شود

بعد برداشته میان روغن سرخ نمایند بعد میان همان آب جوش ریخته بگذارند تا خوب پخته شود

تخم میان آن شکسته بکار برند و اگر خواهند ابزار درست نمایند بعد از کوبیدن و سرخ کردن میان آب آن

بریزند بگذارند جوش بخورد چند دانه تخم میان آن بشکنند و اگر بخواهند خورش از آن درست نمایند بعد از

و سرخ کردن وقت کشیدن چند دانه تخم مرغ شکسته هم زده با روغن همان کباب در تابه کرده کباب را هم

میان آن گذاشته بکار برند

کشک بادنجان مثل بورانی بادمجان است اما کشک داخل [illegible]

کله جوش روغن را داغ کرده پیاز سرخ کرده کشک سابیده بالای آن ریخته بعد [illegible] بریزند

کباب سیب زمینی سیب زمینی را پخته پوست کنده ورقه ورقه نمایند بعد در میان روغن سرخ نمایند

کباب پاچه پاچه پخته را در میان زرده تخم آغشته بعد میان نان خشک کوبیده زده میان روغن سرخ نمایند

کوفته سماق خوب گوشت را کوبیده نخودچی داخل کرده در میان آب بریزند بعد

برداشته سرخ نمایند آن وقت قدری پیاز خورد کرده با سماق بروی آن بریزند بعد میان آن بگذارند

کباب [illegible] گوشت را هر قسم که خواهند ببرند و درست کنند بعد بسیخ کشیده

مجمعه مس را روی آتش گذاشته خوب داغ شود قدری کره بروی آن مالیده سیخ را بروی مجمعه

بگذارند تا گوشت قدری جمع شود و خود را بگیرد بعد برداشته روی آتش ببرند

کباب قلیه قلیه را چهار قسمت کرده در میان روغن داغ بقدری سرخ نمایند [illegible]

قدری جعفری خورد کرده نزدیک بیرون آوردن از میان روغن بهم زنند [illegible]

[illegible] قدری شراب قرمز و آب داخل هم کرده بقدر کفایت فلفل و نمک و قدری [illegible]

خوب [illegible] میان آن ریخته بروی قلیه‌ها بریزند و بگذارند بعد یک ساعت نیم کوفته بعد صرف نمایند

کباب فرنگی با قارچ از گوشت بره یا جوجه و غیره اول گوشت بره [illegible]

[illegible] با قدری [illegible] سرخ نمایند بعد آب ریخته [illegible] با گوشت [illegible]

[illegible] تا آتش کشیده بعد [illegible] قدری آب غلیظ [illegible] قارچ را

پارچه پارچه خورد کرده خوب پخته [illegible] بعد سرخ [illegible] همان پارچه‌ها را میان [illegible]

ریخته با آب آن مخلوط شود [illegible] بریزند نیم ساعت [illegible]

مربا آلات

مسقطی پنج سیر نشاسته ده سیر روغن ده سیر قند نشاسته را در آب سرد ریخته صاف کرده

مثل آب دوغ غلیظ صاف نمایند بعد میان دیگ ریخته آتش کم بهم بزنند تا جوش بیاید

همینکه جوش آمد روغن را داغ کرده و قند را الک کرده در [illegible] نشاسته در جوش [illegible] ثلث روغن

داغ شده با ثلث قند میان آن بریزند و متصل بهم زنند نیم ساعت [illegible] با روغن داغ [illegible] ثلث

قند بریزند و نیز نیم ساعت [illegible] حلال کرده [illegible] بعد روغن و قند را ریخته بقدر

یک ربع ساعت دیگر [illegible] بعد میان کاسه یا مجمعه را چرب کرده میان آن ریخته [illegible]

بهم بسته شود بعد [illegible]

مربای سیب سیب را پوست کنده میان آب بجوشانند بعد میان شیره کم قوام [illegible]

تا شیره قوام گیرد بعد برداشته [illegible]

مربای آلو هم بشرح ایضا

مربای پسته پوست پسته را خوب گرفته [illegible] بعد آب [illegible]

بعد میان شیره [illegible] تا شکر قوام [illegible]

مربای زرشک زرشک را پاک کرده خوب شسته میان شیره شکر ریخته جوش بدهند تا قوام بیاید

مربای بالنگ بالنگ را میان آب ریخته بعد پوست سبز آن را با چاقو رنده [illegible]

آتش بگذارند در میان شکر آب شده بریزند تا شکر قوام بیاید

مسمای بادنجان مرغ یا گوشت را مسح کرده یعنی با روغن خورش بگذارند پخته شود بادنجان را پاک کرده [illegible]

مسح کرده میان [illegible] بعد قدری قوره دانه کرده بریزند یا آب قوره [illegible]

تا پخته شود [illegible] بادنجان [illegible] بریزند یا آلوی خشک اگر غیر فصل بادنجان [illegible]

لازم ندارد

مربای آلوبالو آلوبالو رسیده تر و تازه را آهسته دانه نمایند بطوریکه زده نشود در میان

شربت شیرین [illegible] در حالت جوش است ریخته [illegible] بعد برداشته میان صافی ریخته

آب شربت خوب برود بعد شکر آب شده غلیظ را روی آتش گذاشته جوش بدهند همینکه

جوش آمد آلوبالو را فرو برده سرد کرده میان ظرف ریخته در وقت ریختن قدری

[illegible] روی آن بپاشند [illegible] آلوبالو ریخته [illegible] تا ظرف پر شود همینطور مربا

از همه چیز میتوان ساخت مثلا توت شاه توت گیلاس زردآلو [illegible] گوجه

آلوچه آلوی زرد باید درست کنند قوره همه اینها بطوری که در مربای آلوبالو ذکر شد عمل نمایند

مرغ ترش تره را ریز کرده مرغ را مسح کرده آب ریخته بپزند بعد تره را [illegible]

کرده روی مرغ ریخته تخم مرغ هم زده بالای آن بریزند آب قوره هم بریزند قدری سیر داغ [illegible]

مسمای سیب زمینی و خورش قیمه بعینه مثل قیمه و مسمای [illegible] است لیکن وقت پختن

سیب زمینی را ریخته درست کنند و مسح کرده [illegible] نمایند

ماست کباب گوشت دنبه را [illegible] سیخ [illegible]

سیخ [illegible] گوشت [illegible] روی آن ماست [illegible]

[illegible] سیخ [illegible] اگر [illegible] بعد از [illegible]

آتش کرده همینکه [illegible] آتش [illegible] کرده در روی آتش بسیار ملایم [illegible]

بسیار ملایم [illegible] تا آنکه [illegible] ملایمت [illegible]

بعد برداشته [illegible] صرف نمایند اگر [illegible] از [illegible] در وقت [illegible]

کرده میان آن ریخته بعد [illegible] خوب [illegible] روغن [illegible]

ماکارونی ماکارونی خشک را در دیگ جوشانیده تا پخته شود بعد در میان آبکش ریخته صاف نمایند

که آبش خوب برود بعد در میان دیگ قدری کره یا روغن بریزند [illegible] داغ شود بعد قدری [illegible]

[illegible] در آب [illegible] کرده بریزند نصف از آن ظرف [illegible] ریخته [illegible] نصف در [illegible]

[illegible] بعد [illegible] ماکارونی ریخته قدری پنیر [illegible] خشک [illegible]

ماکارونی ریخته بعد پنیر [illegible] تا تمام شود در روی ماکارونی [illegible] پنیر پاشیده [illegible]

[illegible] دیگ [illegible] روی آن بریزند و سر دیگ را محکم کرده [illegible]

[illegible] آتش [illegible] بریزند بعد [illegible] ساعت صرف نمایند

ماهی [illegible] کوچک آب [illegible]

[illegible] میان دیگ [illegible] بطوری آب [illegible] دیگ ریخته [illegible]

قدری [illegible] میان آب دیگ [illegible] قدری سرکه داخل نموده روی [illegible]

[illegible] ماهی درست را [illegible] روی [illegible]

جوش [illegible] سر دیگ را محکم [illegible] آتش [illegible] ولی باید آتش [illegible]

بجوشد بعد از آنکه [illegible] وقت [illegible] جوشید از میان دیگ [illegible]

نان قندی

نان برنجی آرد برنج [illegible] روغن [illegible] تخم مرغ [illegible]

[illegible] بعد آرد برنج [illegible] و تخم مرغ [illegible]

که خمیر برسد بعد میان سینی کاغذ غلطی از خمیر انگشت انگشت درست کنند و در میان کاغذ ها چیده بالای آتش
ملایم که اره ده روی آن سینی دیگر که از ده آتش باید تا خوب پخته شود آن وقت بردارند

نان نخودچی نخودچی ... قند یک چارک روغن یک چارک نخودچی را آرد کرده از الک بگذرانند ...
قند را هم بشرح ایضا بعد روغن را خوب داغ کرده بگذارند قدری سرد بشود بعد داخل الک و نخودچی و قند کرده
خمیر بنمایند اگر خمیرش اندازه شد فبها و الا قدری هم آب بریزند و خمیر را خوب ورز دهند
بعد کمی کمی درست کرده بالایش قند و پسته کوبیده پاشند بعد میان سینی کوچک چیده روی آتش ...
ملایم که آهسته روش را با هم مثل سینی ... که آهسته بالای آن را هم قدری آتش ملایم ... پخته ...
که آهسته بعد بردارند

نان زنجبیل آرد گندم را الک کرده آرد ... روغن ... قند ...
باید روغن نان زنجبیل نصف روغن و نصف روغن دنبه ... و از آن ... همه را ...
تا کف کرده سفید شود یک مثقال زنجبیل را کوبیده داخل آرد کرده بقدر نان نخودچی خمیر کرده
ورزش بدهند و بعد کار مزیند و لای در روی آتش باید بالا که ... باشد و روی آن ... قند
و پسته تخم ... باشند

نیشکر خمیر آرد سفید خوب و الک کرده ... نازک باز کنند بدور نی ... بعد اندازه
که خواهند در روی نی ... و بعد در میان روغن داغ سرخ کرده بعد از نی بیرون آورده
میانش را از مغز بادام کوبیده و مغز ... کوبیده و قند بریزند

نقل آلوبالو قند را خوب نرم صلایه کرده بقدر ... سفیده تخم مرغ میان آن ریخته
با ... صلایه شود تا ... آلوبالو را میان آن بزنند باید روی آلوبالو بگیرد ... بریزد
بعد مجموعه را چرب کرده آلوبالو را میان ... زده در روی مجموعه بگذارند تا خوب ببندد و خشک شود

نیمروی فرنگی تخم مرغ بقدر یکصد درست شکسته زرده و سفیده را بهم زده داخل ... نمایند ... بود

بعد میان ... کره ... داغ بریزند و ... بهم بریزند تا ... اندازه ... که خواهند ... شود ... را
نازک ... ورقه کرده در میان روغن سرخ کرده ... را سرخ کرده وقت کشیدن میان آن بریزند

نگاه داشتن بعضی اشیاء برای زمستان **وضع نگاه داشتن** ... برگ ...
... را ... و ... را ... بسر که ... عوض سرکه آب نمک ... بخته قدری ... تازه
... تا ... قدری کم شود ... روی آن کم ... بطوریکه آب نمک روی آنها ... بگیرد
چیده دانه برگ آلوبالو توی آن بریزند ... و غیره ... نرم شود ... و خوب ... حالت
... هفته ... تا ... بعد ... خوب ... محتاج ... است باید ... آب ... ایام
بگذارند ... بعد آب ... صاف ... روی ... بریزند ... که ... بریزند
... دانه ... میان آن ... یا ... قدری ... کبود ...

نگاه داشتن بادنجان برای مسما و برای دلمه زمستان در جای ... قدری خاکه ذغال بریزند بعد بادنجان را
... روی خاکه ذغال چیده روی آن ... قدری خاکه ذغال بریزند بطوریکه ... در میان خاکه ...
... اندازه ... زمستان بادنجان ... باقی میماند هر وقت ... از میان ...
در آورده درست کرده نگاه دارند

ایضا بطریق دیگر ... دلمه ... بادنجان ... درست کنند ... میان ... کرده
در میان روغن سرخ کرده بگذارند سرد شود بعد میان ... یک لا چیده روغن داغ روش بریزند
روغن ... یک لا دیگر چیده باز روغن بریزند تا ... پر شود در وقت ... نگاه دارند
... دلمه میان بادنجان را در آورده ... آب نمک نگاه دارند

ایضا ... خورش ... مسما ... بادنجان درست ... درست ... میان آب ... بگذارند
در وقت ... بادنجان دلمه نگاه دارند ... بادنجان ... در ... زمستان ...
... بادنجان ... آب ... بگذارند ... گرم ...

طریقه نگاه داشتن بادنجان زمستانی مجرب است

بادنجان برای دلمه نگاه داشتن بهتر است بادنجان را سوراخ سوراخ کرده در آب نمک بگذارند بعد از یک
یا دو روز پخته شود بعد برداشته به آب و نمک بپزند در مرتبان ذرات آب نمک را آورده در آب
شیرین اما غوره نکشی را بگیرند بعد پر کرده پیش دلمه بپزند

نگاه داشتن برگ تاک

برگ تاک را دسته دسته کرده در میان خمره گذاشته لابلایش نمک زیاد پاشیده تا پر شود بعد آب
بالای آن بریزند در مرتبان میان آب شیرین اما غوره در روز باید بعد یک هفته بیرون آورده میان آب ...
بعد دلمه درست کرده بپزند

نگاه داشتن قارچ

قارچ را پاک نموده قدری نمک پاشیده بگذارند دم آفتاب خشک شود نگاه دارند در وقتیکه لازم شود
در میان آب آرام آرام بجوشانند قدری نمک هم در میان آن بریزند

نگاه داشتن گوشت شور و زبان گاو

زبان گاو را باید اول از چند جا سوراخ سوراخ کنند بعد میان نمک و کوزه اما غوره
طریقه نگاه داشتن گوشت شور گوشت را تکه‌های بزرگ بریده در میان ظرف چینی ریخته نمک زیاد
پاشیده و قدری هم نمک قلیاب بریزند گوشت را سرخ نگاه دارند و [illegible] کم و [illegible]
که کم آهسته طبخ نمایند اول شب ماهی شور نمک را گرفته در میان آب بریزند

کباب ژیگو — اول گوشت را در آب جوش بپزند بقدری که گوشت جوش بخورد بعد
آب او را در ظرف دیگر نگاه داشته گوشت را در روغن سرخ کنند بعد همان آب اولی را
در آن ریخته بگذارند بجوشد تا آب کشیده شود و بعد روغن بپزند آنوقت همان روغن
سرخ کنند و بعد از سرخ شدن دفعه ثانی گوشت را از دیگ درآورده روغن درآورده [illegible]
دیگ را که دوباره روی آتش گذارده فوراً قدری آلوی [illegible] با آب که روی آن بریزند تا [illegible] شود
در [illegible] آن دیگ است مخلوط شده بعد آن را روی کباب ژیگو ریخته [illegible]
مرغ و جوجه را هم همین قسم [illegible] سرکه را [illegible]

سوپ — عبارت از آلو است [illegible]
[illegible]
[illegible]

طریق دیگر [illegible]
[illegible]
[illegible]

طریق دیگر سوپ [illegible]

[illegible]

بعد آبغوره یک سیر آلبالو را داخل کرده بگذارند همینکه جوش آید چهار دانه تخم مرغ

در ظرف علیحده شکسته خوب بهم بزنند بعد دیگ را از روی کنار گذارده تخم مرغ را

در میان آن ریخته بهم زنند و صرف نمایند

کوفته — گوشت را ریزه کرده در آورده یک نرم کرده با ادویه آتشی با تیر روغن

سرخ نمایند و با لیمو زعفران و نمک [illegible] تا ماهی نمایند

کوفته پاچه — پاچه پخته را استخوان هایش را کشیده نرم کرده بگذارند گردو

بعد در میان تخم مرغ زده در میان خشک خوابانیده در روغن سرخ نمایند

سنگ کله پخته همین قسم درست شود بسیار خوب است

کوکوی بادنجان فرنگی — ده دانه بادنجان فرنگی را بقدر نیم ساعت بپزند نمک و فلفل

بعد نصف سیر با کلکیف ادویه چغندر و پیاز داخل کرده در سر پوشیده صاف نمایند

بعد مغز کرده در دیگ ریخته نصف قاشق آرد در میانش ریخته قدری روی آتش بهم بزنند

حاضر شود در میان ماکارونی و غیره اینها دیگر صرف شود

حلوای ایطالیائی — یک چارک برنج یک سیر روغن را در دیگ آب کرده

برنج را در میان آن ریخته قدری زیاد سرخ نمایند بعد بقدر نیم فنجان آب

یا آب گوشت در میان آن ریخته و برنج شسته را با نمک و فلفل و زرد چوبه داخل بقدر یک

بریزند همینکه جوش آید با کفگیر آهسته بهم زده از زیر و رو مخلوط شود بعد از آن قدری گوشت

کوبیده که آبش کشیده شود یک مرتبه دیگر بهم بزنند آن وقت آتش زیر را کم کنند در دیگ را

محکم گرفته قدری آتش روی دیگ بریزند در عوض تقریباً یک ربع ساعت آتش [illegible] کشیده

حاضر شود آنوقت برنج را در میان کاسه کشیده بعد کاسه را روی [illegible]

برگردانند و با اسم خورش می توان خورد در بعد روغن باشد [illegible]

زیاد و غیره مردم خورش هم [illegible] خورد

سیب انار انگور انجیر هلو آلو گلابی

کاهو

کنگر

ریواس

باقلا شبت کدو

خیار [illegible] بادنجان

گوجه زردآلو سیب

آلوبالو شاه‌توت گیلاس انجیر [illegible] آلوزرد انار

گوجه سبز انگور شلیل پرتقال هلو

خیار چنبر